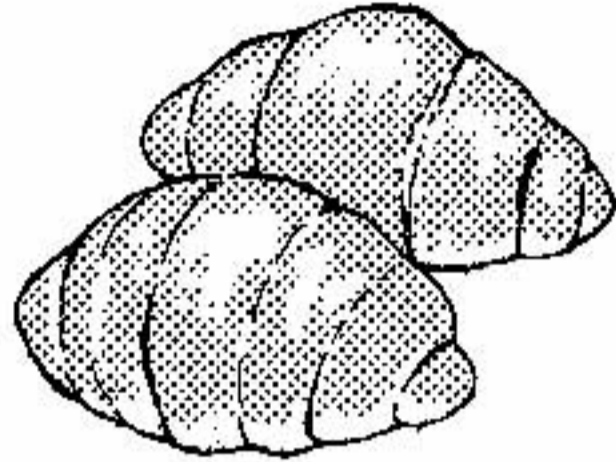


パン（バターロール）

◎原材料（16個分）

小麦粉（強力粉）	500 g
ぬるま湯（40℃程度）	250 g
バター	50 g
砂糖	50 g
脱脂粉乳	25 g
ドライイースト	8 g
食塩	5 g
卵	1個
卵黄（つや出し用）	1個



◎用意する物

ボール、ふるい、霧吹き、麺棒、まな板、包丁

◎作り方

- ①ボールにふるいにかけて小麦粉と、砂糖、食塩、ドライイースト、脱脂粉乳を入れ、卵とぬるま湯を加えて良く混ぜた上こねる。ある程度まとまってきたら、室温でやわらかくしたバターをちぎって加え、生地がボールから離れるようになり、なめらかになるまで良くこねる。
- ②生地を一つにまとめ、表面がきれいになるように生地全体を丸める。バターをぬったボールに入れ、生地が乾かないように霧吹きで水を吹きかけて、もとの大きさの2倍になるのを目安として50分間発酵させる。（1次発酵）
- ③まな板に生地を取り出し、手のひらで軽く押して中のガスを抜く。生地を16個に切り分け、表面がなめらかになるように丸め、20分休ませる。
- ④生地を円すい形にし、麺棒で細長い三角形にのばす。三角形の底辺の方からクルクルと巻き、油をしいた天板に並べる。霧吹きで水を吹きかけて乾かないようにし、30分間発酵させる。（2次発酵）
- ⑤つや出し用の卵黄を大きじ2の水にとき、表面に薄くていねいにぬり、190℃のオーブンで13分間焼く。

◎ポイント

- ・生地の固さは耳たぶ程度で、固い場合はぬるま湯を少量、やわらかい場合は小麦粉を少量加えて加減する。
- ・1次発酵が終わった後、指に小麦粉をつけ、生地の中央を押してみて、くぼみが戻ってくるようならまだ発酵不足である。
- ・生地を切り分けるときは、手でちぎらないようにする。